



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bowl med hoisinstekt kjøttdeig, pak choy og spinatchips, servert med speilegg og vårløk

Jasminris
135 g jasminris

Spinatchips
100 g spinat

Bowl
1 pakke vårløk
1 stk pak choy
½ stk lime
½–1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
275 g kjøttdeig
1 pakke three spice
½–1 pakke hoisinsaus

Speilegg
2 stk egg

Tilbehør
½ pakke ponzusaus
½ stk lime
1 pakke sesamfrø

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.
2. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Spinatchips:** Skyll og tørk spinaten, og fordel den utover to stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper og stek spinaten i ovnen i 20–25 minutter. Vend forsiktig på den underveis. Avkjøl spinatchipsene på en rist med kjøkkenpapir.
4. **Koreansk bowl:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skyll og kutt pak choyen i grove biter. Kutt hele limen i båter.
5. **Koreansk bowl, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i ingefærblandingen. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den har fått en stekeskorpe, og del den i mindre biter. Krydre med three spice-krydderet, salt og pepper, og stek videre i 3–4 minutter. Ha kjøttdeigen over på en tallerken. Tilsett litt olje i pannen, og stek pak choyen i 2–3 minutter. Tilsett kjøttdeigen, vårløken og hoisinsausen mot slutten av steketiden. Legg kjøttet og grønnsakene over på en tallerken.
6. **Speilegg:** Varm opp stekepannen til middels varme, og ha i litt olje. Knekk eggene i pannen, og stek dem i 3–4 minutter, uten å røre dem. Eggeplommen skal være rennende.
7. **Koreansk bowl, fortsettelse:** Fordel risen i fire boller, og fordel kjøttdeigen, spinatchipsen og speileggene oppå. Press over litt saft fra halvparten av limen, og strø over sesamfrøene.
8. **Tilbehør:** Server ponzusausen og resten av limebåtene til retten.



TIPS!

Hvis du vil forenkle oppskriften så kan spinaten serveres rå som en salat til retten.